



Muffins chocolat, orange, cannelle...

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 1/2 càc de cannelle en poudre (ou + selon les goûts)
- 4 œufs moyens
- 100 g de sucre
- 60 g de farine
- 1 càc rase de levure chimique
- 1/4 càc de bicarbonate alimentaire
- 1 càs de cacao en poudre
- 1 càc d'arôme naturelle d'orange ou des zestes râpés d'orange non traitée ou poudre de zeste
- Facultatif : des pépites de chocolat, des petits dés d'écorces d'orange confites,...



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (th.8).

Beurrer, chemiser un moule à muffins ou mettre des caissettes en papier dans les alvéoles.

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Y ajouter la cannelle moulue.

Dans un saladier battre les œufs avec le sucre plusieurs minutes pour que le mélange double de volume.

Y ajouter le chocolat beurre fondus, bien mélanger. Incorporer enfin la farine, la levure, le bicarbonate et le cacao.

Verser aux 2/3 des moules, pas plus, ça risque de déborder. Enfournier de 10 à 15 mn à 200°C, selon le four.

Laisser refroidir quelques minutes dans les moules avant de démouler (si les gâteaux ne sont pas dans des caissettes).

Laisser refroidir complètement avant de décorer. Et si jamais la bosse des muffins n'est pas droite, il suffit de la taillée avec un couteau !